

주간식단표

구분	월 11월 25일	화 11월 26일	수 11월 27일	목 11월 28일	금 11월 29일
알레르기 유발식품	*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다. *알레르기 유발물질:1.난류 2.우유 3.메밀4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣				
중식 11:30~12:40 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	돈육제육볶음 백미밥 근대된장국 숙주나물무침 평창사과샐러드 배추김치	안동찜닭 백미밥 매콤어묵국 실곤약야채무침 배추김치	납작떡갈비&부추무침 백미밥 얼갈이된장국 숙갓두부무침 배추김치 배도라지즙	중화짜장덮밥 파송송계란국 갈비만두찜 배추김치 단무지	나물비빔밥&계란H 순두부백탕 옛날꿀호떡 양배추숙채나물 무생채
건강을 위한 저녁	참치김치찌개 백미밥 미트볼데리야끼볶음 감자버터구이 배추김치	독배기순대국밥 백미밥 땡초김치전 고추장아찌 콜라비깍두기	닭곰탕 백미밥 미니메밀전병 호박양파볶음 배추김치	또띠아미니피자 채소볶음밥 팽이장국 배추김치 주시쿨	치킨너겟&머스타드 백미밥 온도토리묵국 깻잎장아찌 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등) 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				
서울대학교 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다. 상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있으며, 준비 수량 소진 시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다. 서울대 평창캠퍼스 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 심은주 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com					